Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 3 (15) Stycznia **№ 4** ROK 1852

GOSPODARSTWO WIEJSKIE,

w Powiecie Przasnyskim Gubernji Płockiéj.

(C i ą g d a l s z y).

Sadownictwo i ogrodownictwo.

Ogrody fruktowe i warzywne prawie we wszystkich folwarkach, a także gdzieniedzie u właścicieli częściowych i włościan, zaprowadzone są w miarę obszerności posiadanych gruntów. W ogóle ta część gospodarstwa zostaje jeszcze na miernym stopniu i ku wzniesieniu jéj nie dają się postrzegać usiłowania. Dochody z nich bowiem nie odpowiadają nakładom. Utrzymywana więc jest o tyle tylko ile wymagają miejscowe potrzeby. Znaczniejsze ogrody fruktowe a zarazem sady warzywne, znajdują się na wszystkich folwarkach dóbr Opinogórskich. Największy z nich, mający rozległości przeszło włókę czyli diesiatin 15, jest w Opinogórze górnéj. Ten w roku zeszłym powiększono o 6 morgów i zasadzono 750 sztukami drzew owocowych, sprowadzonych z Hamburga. Celują one smakiem i wielkością owoców. Podobnież odznacza się tu i ogród warzywny. Ten co rok bywa wzbogacany nowo sprowadzanemi nasionami warzywnemi, dającemi jarzyny dobrego smaku i rzadkiéj piękności.

L e ś n i c t w o.

Borów i lasów jest tu w ogóle diesiatin 60657, z tych 30,352 rządowych, reszta 30125 prywatnych. Najobfitsze są na wschód od granicy powiatu Ostrołęckiego i na południe, oraz zachód od granicy powiatu Mławskiego. W okolicy między miastami Przasnyszem i Ciechanowem jest zupełny brak drzewa. Ono więc do budowli i na opał sprowadzane być musi przeszło o wiorst 30. Srednia cena w powiecie drzewa jest następna: opałowego twardego sążeń rs. 3 kop. 75, miękkiego rs. 3; budulcu większego sztuka po rs. 4 kop. 50, mniejszego rs. 3.

Oprócz rządowych. następne są lasy urządzone:

W dobrach Majoratu Opinogórskiego:

na	Gutkowie sosnowy i dębowy rozległy		diesiatin	1502	sażeni	27
na	Ościłowie sosnowy i olszowy	»	»	805	»	653
ua	Lekowie dębowy i grebowy	»	»	640	»	384
aa	Sobokłęszczu sosnowy	»	»	230	»	674
na	Wierzbowie brzozowy	»	»	135	»	424
na	Pechcinie brzozowy	»	»	121	»	211
na	Grędzicach brzozowy	»	»	120	»	805
na	Bardonach brzozowy	»	»	97	»	1900
na	Kołoczkowie brzozowy	»	»	90	»	1035
na	Gołotach sosnowy	»	»	80	»	272
na	Sarnowéj górze sośnowy	»	»	42	»	349
na	Wyderce brzozowy	»	»	50	»	35
i inne pomniejsze.						
W dobrach	Dobrzanków, sosnowy	»	»	92	»	582
»	Rembielin. sos. i świer.	»	»	51	»	1250
»	Krzynowłoga wielka s.	»	»	70	»	267
W dobrach	Garnowo stara wieś sosn. i brzozowy rozległy		diesiatin	55	sażni	616
»	Szpaki, sosnowy	»	»	42	»	582
»	Rzęgnowo, brzozowy rozległy	»	»	26	»	341
»	Czerznice sosnowy	»	»	105	»	—
»	Chotuń dęb i sos.	»	»	153	»	1770

Lasy te w miarę obszerności podzielone są na rewiry i poręby lub też same poręby na lat 30, 50 aż do 120 i koleją są wycinane na opał, użytek do gorzelni, oraz na budowle i porządki gospodarskie. Ponieważ tu nie ma żadnych rzek spławnych, przeto wyprowadzanie drzewa z lasów tych nie jest łatwe.

W innych lasach gospodarstwo jest prowadzone dowolnie i bez ograniczenia cięć, już to na własne miejscowe potrzeby, już też na sprzedaż częściową. Z tych lasów nieurządzonych odznaczają się swą rozległością należące do dóbr Krasnosieleckich, a mające rozległości diesiatin 5500, i do dóbr Krasne rozległe diesiatin 2886. W tych jednak wycinanie następuje odpowiednio teraźniejszości i z oględnością na przyszłość, ku czemu utrzymywane są dozór i kontrolla lasów. O lasach dóbr Bogate, rozległych diesiatin 401, powiedzieć tego nie można.

Lasy są jeszcze siedliskiem zwierzyny i ptastwa dzikiego. Tu znajdujemy: w małéj ilości sarny i dziki, a nadto zające, z ptastwa: cietrzewie, słomki, i jarząbki; nie zbywa też na wilkach i lisach.

T o r f.

Jako materjał palny zasługuje na wspomnienie *torf.* Ten znajduje się w łąkach dóbr Opinogórskich, a mianowicie wsi Ościłów, w dobrach Garlino, Komonino w bardzo znacznéj obfitości. Znajduje się też w mniejszych ilościach i w innych dobrach. Z powodu jednak dostatku drzewa torf nie jest tu używany.

Warzenie piwa, stoi na stopniu dość niskim. W powiecie znajduje się browarów 9, z tych cztery nieczynne. Te pięć browarów czynnych produkują rocznie jak np. w r. 1851 piwa zwyczajnego beczek 3670 wartości rs. 5915. Na wyrób ten użyto jęczmienia czyli słodu czetwerti 1582, wartości rs. 3912. Odbyt téj produkcji jest mierny, bo konsumcja ogranicza się na miejscowe potrzeby i w przyległych miastach. Ta ani wyrasta ani się umniejsza. Powodem tego jest może brak w téj okolicy fabryk czyli ludności fabrycznéj, która najwięcéj spożywa takowych wyrobów. Najznakomitszy zakład jest we wsi Opinogóra górna, produkujący rocznie 2100 beczek. Zalecają się także podobne zakłady we wsiach: Leszno i Krzynowłoga mała a to nie tyle ilością wyrabianego piwa ile raczéj dobrocią i smakiem jego.

Gorzelnictwo, przeciwnie, stoi na dość wysokim stopniu. Znajduje się bowiem w ogóle 32 gorzelnie, z tych w r. $18^{50}/_{51}$ było czynnych 25, reszta nieczynne. W czynnych gorzelniach wyprodukowano okowity 78° probierza stumiarowego wiader 56,490 wartości rs. 84,735; na co zużyto kartofli czetwerti 33,149, żyta czetwerti 597, słodu jęczmiennego czetwerti 2156, wartości rs. 30,292 kop. 75. Odbyt wyrobów zapewniony na miejscowe propinacje i do miast przyległych.

Znaczniejszych gorzelni nie ma; wszystkie są prawie na jedną stopę urządzone.

Ta tylko zachodzi różnica, iż w dobrach zamożniejszych jak *np.* Opinogórskich, Krasne i Krasnosielc, mających więcéj własnych propinacyj, produkcja odbywa się na większą skalę.

Chów koni, bydła, owiec i trzody chlewnéj.

Tych znajduje się następna liczba:

Koni sztuk	12,729
Bydła sztuk	42,230
Owiec sztuk	78,307
Trzody chlewnéj sztuk	19,620

Odznaczających się gatunków lepszéj rasy koni tu nie znajdujemy. Chodowane są konie tylko rasy pospolitéj krajowéj. Te obracane są do robót gospodarskich i do zaprzęgu. Chociaż więc miejscowość w wielu dobrach sprzyja hodowli, z tém wszystkiém ta jest na niskim stopniu. Do poprawy rasy przedsiębrane są środki pokrywaniem klaczy ogierami rządowemi, których stacja stadna w mieście Przasnyszu, złożona była z sześciu ogierów.

Chów bydła znajduje się na wyższym stopniu. Chociaż w ogólności chodowane jest bydło z rasy pospolitéj krajowéj, jednak przedsiębrane są środki do poprawy rasy. W wielu folwarkach krzyżowane są krowy krajowe z buhajami rass zagranicznych, najwięcéj Tyrolskich. Lepsze gatunki krów szwajcarskich, hollenderskich i tyrolskich znajdują się w dobrach Opinogórskich. W ogóle miejscowość sprzyja chodowli. Jednak nie znajdujemy nigdzie większych stad bydła nad potrzeby miejscowe, i dla tego téż zakładów na większą skalę do wyrobu sera i masła krowiego nie spostrzegamy.

Chów owiec jest na dość wysokim stopniu; wszyscy bowiem właściciele większi chodują owce w gatunkach poprawnych i wysoko poprawnych, przedsiębiorąc poprawę swych gromad baranami zagranicznemi, szląskiemi i hiszpańskiemi. Znaczniejsze owczarnie są w dobrach następujących:

Na folwarkach majoratu Opinogórskiego sztuk 10,000, w dobrach Krasne 4,500, Krasnosielc 4,000, Ciemniewko 1,700, Leszno 1,600. Mimo jednak tak znacznéj chodowli owiec, zakładów do robienia sera owczego nie ma.

Trzoda chlewna chodowana jest w gatunkach pospolitych, krajowych; hodowla ta jest na miernym stopniu. W jednych tylko dobrach Opinogórskich od lat trzech gatunki są poprawiane przez krzyżowanie z knurem angielskim. W tym celu także sprowadzono z Anglji dwa gatunki świń angielskich i jeden chińskich.—Chodowla na większą skalę nigdzie tu niema miejsca.

(Dalszy ciąg nastąpi).

O PEWNYCH I STAŁYCH ZASADACH PŁODOZMIANU.

(Ciąg dalszy).

Nie będę się tu wdawał w chemiczne i fizyologiczne roztrząsania, przez znakomitych uczonych w tym względzie uczynione, w teorji Liebiga, Boussigaulta, Saussura i innych, gdyż leży to po za obrębem przedsięwziętego rozmiaru téj pracy, przechodzi wreszcie siły jednego pisarza, i niedaje praktycznych rezultatów, o które nam najwięcéj chodzi. Wszystkich jednak gospodarzy, obeznanych z chemią i fizyologją roślin, niezawodnie nie obałamucą i nie przyćmią im praktycznego poglądu na uprawę roślin, ale rozświécą im niejedno zjawisko w uprawie i roślinowaniu zbóż, z wielkim praktycznym pożytkiem; oświecenie to przechodzi nieznacznie na massy i wsiąka niejako w praktykę. Teorje te wprawdzie się krzyżują i w wielu punktach niezgadzają, ale w czém są zgodne, to zaraz staje się pojętném i popularném; dziś już licho poduczony agronom prawi, że rośliny pokarm z powietrza czerpią przez liście, że czerpią gaz, kwas węglowy i ammoniak z powietrza, że z ziemi czerpią korzeniami sole alkaliczne, węglany wapna lub fosforu i krzemionkę; że niedostatek tych zasad i pierwiastków w ziemi, zastępujemy nawozem zwykłym lub sztucznym i t. p.

Zasada płodczmianu na bardzo naturalném prawie oparta, ażeby zmieniać uprawę roślin kolejno między sobą, ażeby kłosowe przedzielać liściastemi, pomimo wielu powątpiewań i zaprzeczań, ustaliła i sprawdziła się zupełnie; wszystkie gospodarstwa oparte li tylko na produkowaniu kłosowych roślin, przy zwyczajnych warunkach, utrzymać się nie mogą w silnéj kulturze. Wyjątkowo tylko pod wielkiemi miastami, gdzie zbytek mierzwy i nawozu dozwala gospodarzowi wyczerpywać do ostatka siłę ziemi, gdyż jest natychmiast w stanie, nowym nawozem zastąpić tę stratę, mogą uprawiać bezprzestannie kłosowe po kłosowych, które jednakże i w tych tak sprzyjających warunkach niedają tak wielkich, tak nadzwyczajnych zbiorów, jak wielka i nadzwyczajna jest massa pognoju w stosunku do uprawianéj przestrzeni.—Trzypolowy gospodarz uprawia także kłosowe po kłosowych, z tą jednak różnicą, że oziminy sieje na czystym ugorze, a nigdy tak, jak gospodarz pod wielkiém miastem, który niema czystego ugoru, i który np. po rychłym jęczmieniu sieje pszenicę, po pszenicy żyto, a po tém życie znów żyto; nareszcie ziemniaki na mierzwie, wcześnie wybrane, a po tychże oziminę. Widujemy taką koléj u gospodarzy pod Poznaniem: w Żegrzu, Ratajach i Jeżycach, i niemożemy się wydziwić, że tamtejsi gospodarze tylko średnie zbiory w stosunku do massy nawozu otrzymują. Przypisać to tylko musimy: 1, błędnéj i przeciwnéj zasadom płodozmianu kolei płodów; 2. zbyt miałkiéj orce w stosunku do massy nawozu, tak, że wierzchnią warstwa zbyt miałka, nie może przetrawić gnoju miejskiego, zwykle bardzo kwaśnego; grunt się zakwasza, korzenie roślin niemogą głęboko się rozgałęzić, i dla tego tak wzrost, jak plenność zbóż, bywa tylko średnia, nieodpowiednia nawozowi. Widziałem także w Belgji gospodarstwa małych rolników, równie z błędną rotacją płodów, np: 1. jęczmień; 2. pszenica; 3. żyto; z wiosny siana marchew, lub na ściernisku rzepa; po sprzątnieniu rzepy i marchwi, znów 4. żyto; 5. rzepak i ziemniaki; 6. pszenica; 7. len; 8. pszenica, i tak ciągle z przesiewiska w przesiewisko bez żadnego systemu, jak była chwilowa potrzeba, lub jak gospodarza widzimisię rozrządziło. Otóż jakiż jest w takich gospodarstwach rezultat? oto, lubo żadnego kłososowego zboża nie sieją bez mierzwy i chociaż lekko pod każde zboże mierzwią, to jednak miewają gorsze urodzaje od tych gospodarzy racyonalnych w Belgji, którzy gospodarując na większych obszarach i odległéj od miast wielkich, niemają tyle nawozu, ażeby pod każde zboże wygnajać, ale za to mają stósowny płodozmian, koléj płodów nie tyle ziemię wyczerpującą. Dawny zaś nasz trzypolowy gospodarz siewał w sześciu latach (do przykładów zawsze 6-letnią koléj podawać będę, nie jako wzór kolei, ale jako przykład najłatwiejszy do zastósowania do trzypolowego gospodarstwa), jak następuje:

1) ugór czysty z mierzwą;
2) pszenica lub żyto;
3) jęczmień;
4) ugór czysty;
5) żyto;
6) owies;

groch i ziemniaki umieszczano po pszenicy, na drugoletniéj mierzwie, w to samo pole, co jęczmień. Sprzątając w 6ciu latach tylko 4 zboża przy dwóch czystych ugorach, można siać kłosowe, jarzynne zboża, po kłosowych oziminnych, z dobrym skutkiem; niezawodnie, że pszenica i żyto w takich trzech polach będzie nierównie wyroślejsze i plenniejsze, jak w płodozmianie z następną koleją:

1) groch i wyka na mierzwie;
2) ozimina;
3) jęczmień z koniczyną;
4) koniczyna;
5) żyto;
6) owies;

ale produkcja z sześciu lat, albo z sześciu pól, będzie jednakże o wiele większa, jak z czterech pól obsianych i z dwóch pól, jako czysty ugór nic nieprzynoszących, przez całe lato pługiem przewracanych.

Pierwsza przeto zasada płodozmianu stała i pewna jest: zmniejszenie lub całkowite zniesienie czystego ugoru i zastąpienie ta-

kowego albo tak nazwanym przedpłodem, albo pastwiskiem, aż do żniw użytkowaném.

(Dalszy ciąg nastąpi).

Ogólne uwagi dotyczące uprawy buraków i przerabiania ich na cukier. (*)

Worki i płaty czyli serwety płócienne, mało gdzie teraz używane bywają, gdyż te podług zdania wielu fabrykantów łatwo pękają, a po kilkakrotném użyciu ich twardnieją i łamią się; wełniane zaś z natury swojéj będąc więcéj elastyczne, łatwiéj się rozciągają i nie tak prędko ulegają zepsuciu. Tak jedne, jak i drugie po każdém użyciu, piorą się w czystéj wodzie, dla oddalenia z nich wszelkich części organicznych, pozostałych z miazgi burakowéj, które ulegając fermentacji, zarażałyby nią sok przy każdém następném prasowaniu miazgi, co nader jest niekorzystne przy dalszym postępie roboty. Niektóre cukrownie mają urządzone prassy o mniejszém ciśnieniu, dla wyciskania z miazgi pierwszego soku. Prassy te, zwane inaczéj przedprassami, mają tę zaletę, że wyciskają z miazgi znajdującéj się w serwetach znaczną ilość soku, a następnie większa ilość tychże serwet zmieścić się może do prass wodnych, o większém ciśnieniu; gdyż grubość ich w skutku oddalenia pierwszego soku w przedprassach znacznie zmniejszoną zostaje.

Do przekładania serwet z miazgą używają wszędzie blach żelaznych lub miedzianych, a niekiedy krat urządzonych ze sztabek powyższych dwóch metaltów. W ogóle wszakże blachy całkowite więcéj są używane; wydatek bowiem na nie cokolwiek większy, wynagradza się większą ilością soku, gdyż tu miazga w serwetach się znajdująca, we wszystkich zarówno punktach będących w zetknięciu z blachą doznaje jednakowego ciśnienia i więcéj soku oddaje; przy użyciu zaś krat urządzonych ze sztabek, oszczędza się wprawdzie na próżnych miejscach metalu, ale za to w tychże miejscach wystawiona jest miazga na mniejsze tłoczenie i znaczną ilość soku z sobą zabiera.—Plecionki wicinowe, zalecone przez wielu pisarzy do przekładania miazgi w płatach, nigdzie się prawie nie używają. Przemawia wprawdzie za niemi znaczna taniość z jaką urządzone być mogą, ale podczas prasowania miazgi pękają: w szpary zaś te dostaje się sok nie dający się łatwo wypłókać ztamtąd, fermentuje i przy każdém następném prasowaniu zaraża fermentacją sok czysty.

Na oczyszczenie od części ziemistych i zgniłych, na starciu i wyciśnięciu miazgi, kończą się roboty mechaniczne około buraków; po czém następują już działanie chemiczne. Gdyby sok otrzymany z miazgi burakowéj nie zawierał w sobie nic więcéj prócz wody, w takim wypadku samo odparowanie jego byłoby już dostateczném, aby znajdujący się w tym roztworze mógł utworzyć kryształy, ale ponieważ burak a zatém i miazga z niego otrzymana zawiera, oprócz wody i cukru, jeszcze inne części obce, jakiemi są naprzykład rozmaitych zasad farbniki, dla oddalenia więc takowych samo odparowanie jest niedostateczne. Liczne rozbiory, uskuteczniane z największą ścisłością przez biegłych badaczów, okazały że burak na 100 częściach swojéj massy zawiera 10,5 części czystego krystalicznego cukru, wody 83,5 a resztę stanowią ciała obce, które należy usunąć za pomocą działań chemicznych. Do wydzielenia takowych części używa się pospolicie wapno, zarobione na mleko wapienne. Wyciśnięty sok wapienny odpływa wprost rynnami do kotłów, tak zwanych defekacyjnych czyli oczyszczalnych, w których za pomocą ognia lub pary, stosownie do urządzenia ogrzewa się do 60° R., po czém ogień się zmniejsza i w tak ogrzany sok leje się mleko wapienne, mające gęstości od 14° do 16° B. Przy laniu mleka wapiennego, należy sok mięszać kilkakrotnie, aby to we wszystkich częściach kotła jednakowo się rozdzieliło. Wrzącego wapiennego mleka, nie widziałem żeby gdzie używano, lubo sposób ten podług twierdzenia wiele ma być korzystniejszy i defekacja soku ma się odbywać z lepszym skutkiem. Po zadaniu mleka wapiennego, sok się znowu ogrzewa, tworzy się na powierzchni cieczy kożuch, składający się z grudek lub kosmyków pływających, a następnie przybiera podobieństwo do twarogu; jeżeli ten kożuch w niektórych miejscach pęka, a przez szpary powstające z jego rozerwania wydobywa się z pod niego ciecz, dążąca razem z kożuchem ku środkowi kotła, jest to znakiem pewnym, że zagotowanie już nastąpiło i oczyszczenie soku już jest uskutecznione. Dobrze oczyszczony sok powinien mieć kolor blado-żółtawy, na wpół przezroczysty, piana czyli kożuch, jaki tworzy się na wierzchu soku podczas gotowania, nie powinien być lepki, kleisty; sok zaś sam nie ma być gorzki, co gdyby się okazało, będzie to dowodem, że wapna za wiele użyto. Oprócz powyższych oznak, czy wapna użyto ilość dostateczną, jest jeszcze i ta, że wziąwszy na łyżeczkę oczyszczonego soku i chuchnąwszy na niego, tworzy się na powierzchni cieczy cienka tęczowa błonka, powstająca z węglanu wapna, tworzącego się w skutku połączenia kwasu węglowego wyziewanego z płuc, z znajdującém się w soku alkali.

Czynność mająca na celu oczyszczenie soku, jest w całéj fabrykacji cukru najważniejszą, jeżeli bowiem znajdujące się w soku części obce, mianowicie sole, nie będą w czasie defekacji rozłożone i strącone, wtedy sok nader łatwo fermentuje i krystalizuje się z wielką trudnością. Trzymają się w ogóle téj zasady, żeby sok miał w sobie trochę więcéj wapna, gdyż to chroni go od fermentacji. Nie idzie wszakże zatém, żeby przesadzać ilość tego alkali, coby mogło pociągnąć za sobą bardzo niekorzystne skutki; kwas bowiem fosforowy, znajdujący się w węglu zwierzęcym, nie byłby w stanie zobojętnić nadmiaru wapna.

Szumowiny zbierane z kotłów defekacyjnych, zawierają w sobie znaczną ilość cukru; żeby więc nie stracić i téj jego ilości wkłada się je w worki podobnie jak miazga, przekłada się blachami i wyciska się w prasach ręcznych. Otrzymany ztąd sok mięsza się z sokiem otrzymanym z miazgi, defekuje się sposobem wyżéj wskazanym i przechodzi na filtry czyli cedzidła.

Cedzidła, są to naczynia w postaci mniéj więcéj wysokich fass, które napełniają się węglem zwierzęcym. W układaniu węgla w filtrach, należy go ubijać równo wszędzie, żeby sok we wszystkich punktach równo krążył. Jeżeli węgiel jest w niektórych miejscach słabo ubity, wtedy sok zgromadza się w te miejsce i źle się czyści. Kiedy cedzidło już jest stósownie przygotowane, puszcza się na nie sok, zachowując jednak zawszę tę ostrożność, żeby powoli z kotłów defekacyjnych i jak najmniéj się mącił. Pierwszy sok który zwykle bywa brudny, tudzież ostatni pomięszany z mętami zbiera się oddzielnie i przeprowadza tąż samą drogą jak szumowiny. Przepuszczanie to soku zdefekowanego przez węgiel zwierzęcy, ma na celu oddzielenie od niego pierwiastku farbującego, tudzież zobojętnienie wapna, i jeśli czynność ta będzie dobrze wykonana, wtedy sok staje się jasniejszy i siły alkalicznéj nie posiada.

Po ukończonéj defekacji i pierwszém przejaśnieniu soku za pomocą węgla zwierzęcego, następuje jego ewaporacja. W tym celu przeprowadza go się do panew o szerokiéj powierzchni i w tych odparowywa się tak, żeby ilość pozostała wynosiła do 25° B. Częstokroć podczas ewaporacji następuje mocne burzenie soku; żeby więc zapobiedz jego wykipieniu, wrzuca się w kocioł trochę masła. To wszakże zdarza się tylko w takich wypadkach, jeżeli sok był źle oczyszczony; jeżeli zaś dobrze go oczyszczono w kotłach defekacyjnych, wtedy odparowywa się spokojnie i zupełnie się nie burzy. W ogóle powiedzieć można, że im parowanie prędzéj się odbywa, tém jest lepiéj. Skoro tylko żądana ilość wody odejdzie w postaci pary, przeprowadza się znowu syrop do cedzideł hermetycznych, napełnionych podobnież węglem zwierzęcym, dla strącenia reszty pierwiastku farbującego i pozostałéj ilości wapna. W niektórych cukrowniach cedzą syrop trzy razy, w niektórych znowu poprzestają na podwójném przeprowadzeniu go przez węgiel zwierzęcy. Czy to w pierwszym czy w drugim przypadku, kiedy już syrop po przejściu przez węgiel zostanie zebrany, przystępuje się do warzenia jego. Warzenie uskutecznia się wszędzie prawie w aparatach przy zmniejszoném ciśnieniu powietrza.

(*) Patrz Nr. 92 93, i 94 r. z. Kor. Handl. Przem. i Rolniczego.

W jednéj z najpierwszych fabryk cukrowych, w powiecie Gostyńskim się znajdujących, przepuszczają syrop po ewaporacji jego do 27° B. jeszcze raz przez węgiel zwierzęcy, a dopiero po przejściu przez takowy ostatecznie się zgęszcza i po uskutecznieniu téj czynności przechodzi do krystalizacji. Podczas warzenia syropów daje się spostrzegać, że syropy dobrze oczyszczone łatwo się gotują, przy czém bańki są połyskujące, płyn się nie pieni, a kolor jego jest żółtawy. Jeżeli wapna dodano za wiele podczas defekacji, syropy gotować się nie chcą; w przeciwnym zaś razie, to jest jeżeli mało wapna było i przytém działanie węgla w filtrach było słabe, to syropy takie pokrywają się pianą.—Próby czy syrop dostatecznie odgotowany został, bywają rozmaite. Pospolicie jednak zanurza się łyżkę do kotła i wyjąwszy ją, bierze się syrop między dwa palce, te następnie oddala się od siebie; jeżeli nitka z syropu powstająca przez oddalenie od siebie palców jest słaba i mało ciągła, syrop jest nie dogotowany; jeżeli zaś z początku jest ciągła, lśniąca, a po ostygnięciu łatwo się urywa i staje prawie krucha, a oprócz tego po zerwaniu tworzy haczyki, syrop za długo się gotował. W pierwszym przypadku ogrzewa się go do wyższéj temperatury; w ostatnim zaś, dolewa się syropu świeżego i powtórnie gotuje. Za dobry syrop uważa się w ogóle taki, który podczas gotowania tworzy bańki lśniące, przezroczyste, łatwo pękające, kiedy przytém łatwo się gotuje, a w chwili gotowania nie pokrywa się najmniejszą ilością piany. Przy dodaniu większéj ilości wapna, syropy zwykle gotują się z trudnością; jeżeli jednak należycie były oczyszczone i ilość powyższego alkali umiarkowana, gotowanie jest łatwe, a otrzymane syropy nie przedstawiają żadnych trudności przy dalszém ich przerobieniu. *(D. c. n.).*

WIADOMOSCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Gdańsk 9 stycznia. Wiadomości z Anglji coraz są pomyślniejsze i handel zbożowy stanowczo do lepszego wchodzi perjodu. Dowozy do Anglji zmniejszają się z każdym tygodniem a wywóz do Belgji, Hollandji i Hamburga nie ustaje. Rzecz oczewista, że podobny stan rzeczy nie może zostać bez wpływu na podniesienie cen wszelkiego rodzaju zboża; jakoż wszystkie bez wyjątku angielskie targi podniosły się o jeden do 2 szyl. na kwarterze, a wszędzie więcéj było ochoczych do kupna jak do sprzedaży.

Oto jest porównanie dowozów do Londynu, w ostatnich trzech miesiącach, tak krajowego jak i zagranicznego zboża oraz mąki.

	Pszenicy	jęczm.	owsa	bobu	grochu	mąki cent.
1850 kwar.	257,727	126,558	246,617	36,695	44,349	394,570
1851 »	141,799	94,046	255,129	29,004	12,643	330,593

Przy tak wielkim upadku dowozów w samym Londynie, wolno twierdzić, że krajowy aczkolwiek obfity zbiór, zniknie w ogromnéj zimowéj konsumcji i w wywozie zagranicę; i że Anglja ku wiosnie znaleźć się może w potrzebie.

W ciągu tygodnia przybyło do Londynu kwarterów.

	Pszen.	jęcz.	słodu,	owsa,	żyta	bobu	groch	wyki	s. ln. i rzep.
z kraju	4108	7639	—	16431	—	1664		—	—
z zagran.	5170	6670	—	6567	—	648		—	6591

Mąki z kraju cent. 19,562, z zagranicy 7090.

Targi francuzkie w ostatnich 16 dniach podniosły się o 10 % a w niektórych prowincjach północnych tudzież w Alzacji, tak wysoko stoją, że mąka i pszenica z okolic Paryża o kilkadziesiąt mil z korzyścią, mimo znacznych kosztów transportu, daje się realizować.

W środkowych Niemczech zawsze wielkie żądania i wielkie potrzeby a ostatnia poczta Amerykańska jak równie i Egipska donoszą, o znacznem ożywieniu handlu pszennego, przy podnoszących się cenach.

Nasza Giełda zamknięta jak zwykle zimą, i żadne sprzedaże do ksiąg nie są wniesione. Kilka jednak partij spichrzowych z rąk do rąk przeszło o 10 do 15 guld. drożéj nad ostatnie notowania. Cytują nawet wyjątkową sprzedaż na rachunek obcego domu, która podwyższenie do 25 guld. podnosi.

Dowozy żyta bardzo są małe i nieodpowiadają potrzebom. Z tego powodu ceny idą w górę i coraz daléj postępować będą.—Za mierne ziarno z łatwością już 380 guld. otrzymać można, i nic nie wskazuje aby ku wiosnie ceny jeszcze wyżéj nie poszły.

Szczegółowych cen zboża nie będziemy podawali, ograniczając się tylko na udzieleniu wiadomości o stanie targów zagranicznych i widokach na przyszłość.

Kursa zamian: Londyn 3 miesięczny 202¼, srgr. Amsterdam 103, Hamburg 45⅛, Warszawa 8 dni 95.

Makowski, Kendzior et Comp.

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÉJ.

Dnia 11 stycznia 1852 roku. PAPIERY.	żądają	płacą.
Rossyjskie Inskrypcje w Certyf. Hamb. 4%.	—	—
Rossyjsko-Angielska Pożyczka 5%	—	113¼
Polskie Obligacje Skarbu 4% .	84¼	83¾
„ Listy Zastawne .	94¾	—
„ Listy Zastawne nowe.	—	94¾
„ Obligacje Udziałowe	—	—
„ Obligacje 500 złotowe.	85¼	84¾
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	—	96½
lit. B. 200 „	20¼	20¼

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 13 stycznia 1852 roku.		ŻĄDAJĄ R. sr.	kop.	DAJĄ R. sr.	kop
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	93	90—	—	--
Gdańsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	142	50—	—	—
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6	41—	—	—
Lipsk 100 talarów	2 M.	–	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	—	—	99⅓	—
Petersburg ditto.	1 M.	100	–	—	—
Paryż 300 franków	2 M.	76 –	65—	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	—	—	—	—
Wrocław 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
2. MONETY.					—
Imperjały		—	—	5	19—
Holender. dukaty nowe		—	—	3	—
ditto stare ważne		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie		—	—	—	—
Rossyjskie assygnaty		—	—	—	—
Austrjackie bilety bankowe za 150 zł.		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rs.		—	—	—	—
„ „ „ 4% rs.		85 —	86—	85	36—
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*)		—	—	—	—
„ „ nowe za 100		15	1—	—	—
Obligacje udziałowe na 300 złp.		—	—	139	50—
Obligacje cząstkowe na 500 złp.		—	—	80—	20—
Certyfikaty Banku lit. B. na 200 złp.		—	—	19—	5—
Serje wylosow. lit. na — złp.		—	—	—	—
Dowody Kom. Certyf. Likw. złp 100		3 –	75 -	3 –	45—

Wartość kuponu kop. 3½

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Wolno drukować.—w Warszawie dnia 2 (14) stycznia 1851|2 r.—Starszy Cenzor L. T. Tripplin.